



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Dolcetto di Diano d'Alba "Sori del Sot" "D.O.C.G. Vigneto "Autin Gross" 2023. VITIGNO: Dolcetto 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 80 anni. RENDIMENTO: 72 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 5208 viti per Ha. COMUNE: Diano d'Alba. ALCOOL: 15% vol. ZUCCHERI TOTALI: 3,17 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,35 g/l in ac. Tartarico. ESTRATTO SECCO: 30,7 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. Fermentazione alcolica per 6-7 giorni a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Vengono effettuati frequenti rimontaggi per estrarre colore e struttura. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in botti poste in locali riparati.</p>	<p>INVECCHIAMENTO: in botte di rovere per 5 mesi. AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 7-8 mesi dopo l'imbottigliamento. Da consumare entro 5-6 anni. COLORE: rosso rubino intenso. PROFUMI: fruttati, ricordano la ciliegia. GUSTO: morbido, corposo, pieno, acidità molto bassa. ABBINAMENTO: Da abbinare a piatti piuttosto elaborati, selvaggina, carni non troppo grasse. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3</p>
---	---